

VITIDAUTUNNO® PIEVE DEL CAURO®

PIEMONTE ALBAROSSA

Denominazione di Origine Controllata

Era il 1938 quando il professor Giovanni Dalmasso sperimentava incroci floreali tra diverse varietà di viti autoctone piemontesi per ottenere un vino di particolare struttura e complessità. Dall'incrocio del Nebbiolo di Dronero e della Barbera, avvenuto casualmente, nasceva pertanto questo nuovo vitigno denominato Albarossa dalle grandi potenzialità che coltiviamo nei vigneti della Cascina della Pieve nel comune di Montechiaro d'Acqui.

Tipo di vino: rosso, fragrante e vellutato.

Collocazione del vigneto: Montechiaro d'Acqui.

Giacitura e tipo di terreno: collinare con presenza di silice, calcare e tufo.

Varietà di uva: Albarossa 100%.

Cure nella preparazione: previo accurato diradamento, uve vinificate in botti di rovere a cappello sommerso con frequenti follature.

Tenore Alcool: 13,5% - acidità: 5,00 gr/l.

Invecchiamento: in legno, acciaio e vetro minimo 14/16 mesi.

Tipo di bottiglia: Ricorda la Poirinetta, storico contenitore piemontese in vetro 0,75 - 1,5 L.

Colore: rosso granato, intenso con lievi riflessi aranciati.

Profumo: coinvolgente, di frutti del sottobosco (mora selvatica e ribes).

Sapore: vellutato, caldo, delicatamente aromatico.

Epoca di consumo: vino di ottima struttura con potenzialità di invecchiamento di 4-7 anni.

Temperatura di servizio: 13 - 15°C.

Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia

12050 - Via San Salvario, 1

Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it

